MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING

Machine à pâtes entièrement automatique
Geheel automatische pastamachine

Modèle : GT-PM-01 / Model: GT-PM-01

Attention :
Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et respectez impérativement les consignes de sécurité.
Conservez précieusement ce mode d'emploi.

Let op!
Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt, en houd u in ieder geval aan de veiligheids-instructies. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

CONTENU

ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL ..... Page 1

ARTICLES LIVRÉS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ..... Page 2

INTRODUCTION ..... Page 3

PÂTES AUX ŒUFS ..... Page 4-5

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ! ..... Page 6

MODE D'EMPLOI ..... Page 7

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL ..... Page 8

NETTOYAGE ET DÉMONTAGE ..... Page 9

POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES ..... Page 10-11

RECETTES ..... Page 12-13

CUISSON DES PÂTES ..... Page 14

DÉPISTAGE D'ERREURS ..... Page 15

ELIMINATION CONFORME ..... Page 16

DECLARATION DE CONFORMITE ..... Page 16

CONDITIONS DE LA GARANTIE ..... Page 33-34

CARTE DE GARANTIE ..... Page 38

INHOUD

DELEN VAN HET APPARAAT ..... Pagina 17

GELEVERDE ARTIKELEN / TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN ..... Pagina 18

INLEIDING ..... Pagina 19

EIERPASTA'S ..... Pagina 20-21

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN! ..... Pagina 22

GEBRUIKSAANWIJZING ..... Pagina 23

HET APPARAAT INSTALLEREN ..... Pagina 24

REINIGING EN DEMONTAGE ..... Pagina 25

UW EIGEN PASTA'S MAKEN ..... Pagina 26-27

RECEPTEN ..... Pagina 28-29

PASTA'S KOKEN ..... Pagina 30

PROBLEMEN OPSPOREN ..... Pagina 31

AFVOEREN CONFORM DE REGELS ..... Pagina 32

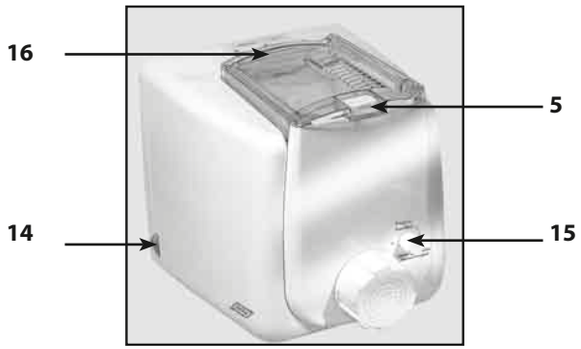
CONFORMITEITSVERKLARING ..... Pagina 32

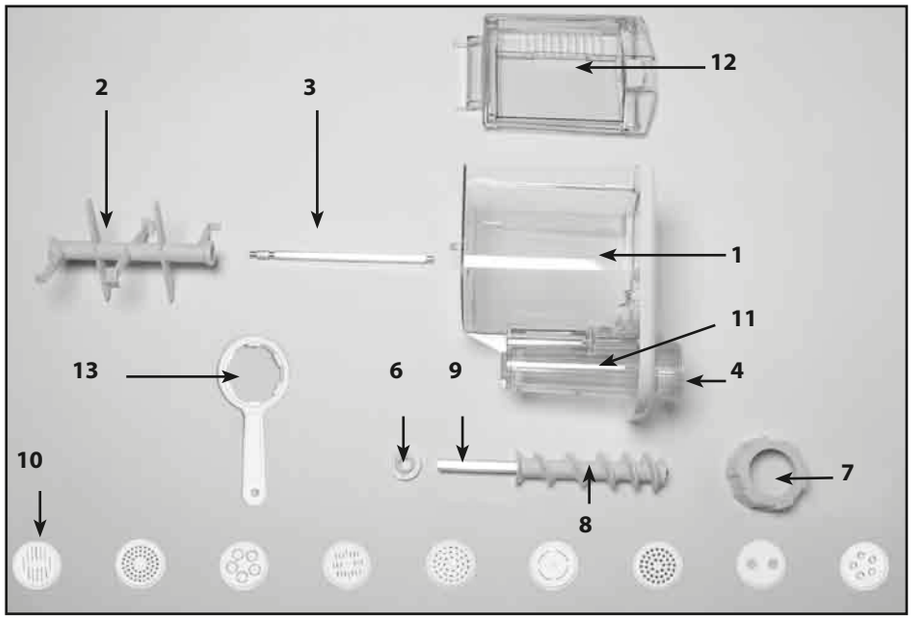
GARANTIEVOORWAARDEN ..... Pagina 35-36

GARANTIEBEWIJS ..... Pagina 38

ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL

1. **Cuve**
2. **Mélangeur**
3. **Bras en chrome (du mélangeur)**
4. **Ouverture du mélangeur**
5. **Levier de desserrage du couvercle**
6. **Rondelle en nylon**
7. **Contre-écrou**
8. **Vis de pression**
9. **Bras en chrome de la vis de pression**
10. **Moules (9 pièces)**
11. **Laminoir**
12. **Couvercle**
13. **Clé pour contre-écrous**
14. **Interrupteur marche-arrêt**
15. **Bouton PÂTES/MÉLANGER**
16. **Levier de desserrage de la bassine**





ARTICLES LIVRÉS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Lorsque vous déballez la machine à pâtes, vous devez trouver les **articles** suivants :

2 gobelets de mesure

1 pour mesurer des masses sèches

1 pour mesurer des liquides

REMARQUE : Ces gobelets ont été spécialement fabriqués pour la machine à pâtes entièrement automatique et ne répondent à aucune norme.

Vous devez également trouver les éléments suivants :

1 clé pour contre-écrous

1 couteau / racloir en plastique

1 outil de nettoyage

9 accessoires différents

(dans le compartiment de rangement à l'arrière de la machine, cf. photo)

Modèle : GT-PM-01

230V - 240V ~ 50Hz

180 W

Capacité maximale :

2 gobelets de farine

Votre machine à pâtes entièrement automatique est livrée prête à l'emploi. Pour garantir le maniement correct de l'appareil, respectez les consignes mentionnées aux pages suivantes.

INTRODUCTION

Savourer les pâtes comme les Italiens - grâce à la machine à pâtes

Qui n'aime pas la cuisine italienne classique ? Plaisir du palais et des yeux, elle transmet la joie de vivre. La cuisine italienne, c'est d'abord les pâtes - des nouilles de différentes formes et couleurs : longues, courtes, farcies ou non, vertes, noires ou rouges. La base idéale pour tous les types de repas et toutes les occasions :

De l'invitation sophistiquée au simple dîner à la bonne franquette.

Pour impressionner ses invités, il faut servir des pâtes maison. Car, préparées toutes fraîches, les nouilles ont une saveur sans pareil. Qu'il s'agisse de raviolis ou de spaghettis faits soi-même.

Faire des nouilles - c'est tout un art. La recette pour la pâte est simple - l'étendre, en revanche, est souvent astreignant. Une machine à pâtes permet de gagner du temps et d'éviter du travail. Tels des fils de grande délicatesse, les nouilles glissent de la machine en un mouvement régulier. Ensuite, il suffit de les tourner pour en faire de simples nouilles plates ou créer des papillons artistiques. L'amateur de pâtes n'a plus de frontières que celles de son imagination.

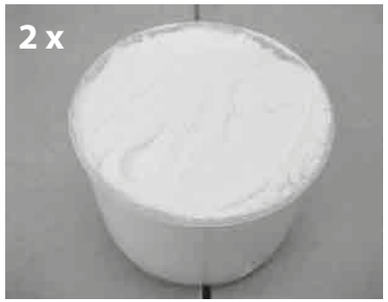
Vous trouverez ci-après des instructions pour préparer des « Pâtes aux œufs », en complément à notre recette de base indiquée en page 10-11 (« Faire soi-même ses pâtes »).

La Machine à pâtes entièrement automatique est prévu pour l'utilisation privée. Il ne convient pas pour l'utilisation professionnelle des opticiens, bijoutiers, etc.

PÂTES AUX ŒUFS

1.) Mettez le moule de votre choix pendant quelques heures dans de l'huile de salades.

2.) Utilisez éventuellement la clé pour contre-écrous pour bien le serrer.



3.) Remplissez 2 gobelets de farine (pour masse sèche) dans la bassine. Mettez l'appareil en marche (bouton 14).

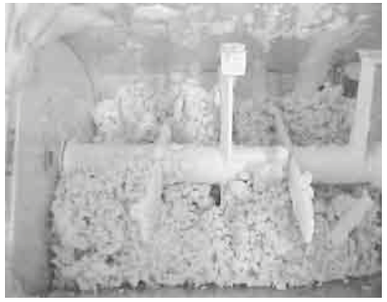
4.) Appuyez sur le bouton ATTENTE pour mettre l'appareil en route. Appuyez une nouvelle fois sur ce bouton pour arrêter l'appareil. Appuyer sur le bouton RESET pour réenclencher l'appareil après une coupure automatique (Chercher la cause du défaut et la résoudre au préalable).

5.) Réglez l'appareil sur MÉLANGER et laissez mélanger pendant env. 30 secondes.

6.) Ajoutez une cuillère à café d'huile de salade dans le récipient de liquide et mettez ensuite le tout dans la bassine.

PÂTES AUX ŒUFS

7.) A présent, ajoutez 1 œuf et de l'eau chaude (env. 40-50 °C) jusqu'au repère supérieur du récipient de liquide.



8.) Mélangez la pâte pendant env. 4 min, jusqu'à ce qu'elle devienne légère et quelque peu grumeleuse.

9.) Démarrez le processus en réglant l'appareil sur PÂTES.

10.) Les pâtes sont prêtes dans env. 10 minutes.

L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité. Afin de prévenir les risques de blessures par les parties en mouvement, la machine peut seulement être mise en marche quand toutes les pièces ont été assemblées correctement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES !

- **Pendant le service, évitez que des cheveux, des vêtements, des bijoux, les mains, etc., n'accèdent à la cuve.**
- **Mettez l'appareil à l'arrêt avant de changer des accessoires ou d'approcher des parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.**
- **Evitez à tout prix de toucher des pièces en rotation lorsque l'appareil est en marche.**
- **N'ouvrez le couvercle que lorsque l'appareil est complètement à l'arrêt.**
- L'accessoire vissable et le laminoir doivent former un même plan.
- Ne plongez pas l'appareil principal (boîtier du moteur) et le cordon secteur dans l'eau. Le câble et/ou l'appareil ne doivent pas être utilisés dans un environnement humide.
- En présence d'enfants, l'appareil et ses accessoires ne doivent être utilisés que sous la surveillance d'adultes.
- Cet appareil n'est pas destiné pour l'utilisation par des personnes sans aide ou surveillance si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser sans risque.
- Avant de nettoyer l'appareil, de démonter ou monter des pièces, retirez la fiche secteur de la prise. Faites de même lorsque l'appareil est hors service.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil si le cordon secteur ou des accessoires sont endommagés ou si l'appareil présente d'autres vices.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente du fabricant ou toute personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'appareil nécessite les accessoires spécialement conçus pour cette machine à pâtes entièrement automatique. L'emploi d'autres accessoires peut endommager l'appareil et mettre ses utilisateurs en danger.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Le cordon secteur ne doit pas pendre par-dessus le bord de la table ni entrer en contact avec des pièces brûlantes.
- N'utilisez la machine à pâtes que si le couvercle est mis.
- Avant d'ouvrir le couvercle, éteignez l'appareil et attendez l'arrêt du mélangeur.
- Cet appareil est conçu pour une alimentation CA de 230 V ~ 240 V.
- Il est interdit de ponter l'interrupteur de sécurité du couvercle.
- Vous trouverez des détails supplémentaires au chapitre Dépistage d'erreurs.

MODE D'EMPLOI

Bienvenue dans le monde des pâtes. Avant de préparer vos propres pâtes savoureuses, prenez quelques minutes pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous profiterez ainsi de nombreuses heures de service sans problème de votre machine à pâtes entièrement automatique.

Merci beaucoup de votre confiance !
Nous vous félicitons de l'acquisition de cette machine à pâtes entièrement automatique et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil !

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

1. Vérifiez que l'appareil n'est pas encore branché et que toutes les pièces sont propres.
2. Positionnez les séparateurs blancs coulissants sous la bassine de telle sorte que les dents s'engrènent dans la grande roue dentée. Tournez le bouton jusqu'en butée dans le sens horaire. La flèche doit être pointée sur MÉLANGER.
3. Montez le mélangeur dans la bassine, l'extrémité avec le grand trou étant orientée vers l'avant.
4. Ajustez le mélangeur vers le trou arrière et le bouton avant en nylon de la bassine.
5. Introduisez le bras en chrome du mélangeur, avec la rainure tournée vers l'arrière, à travers le trou arrière de la bassine et l'ouverture du mélangeur. Enfoncez-le entièrement, jusqu'à ce qu'il soit correctement positionné à l'avant dans la bassine.
6. Enfoncez et maintenez le levier de la bassine (sous la charnière du couvercle), puis placez le dispositif de la bassine dans le boîtier du moteur. Positionnez le dispositif de la bassine en le poussant avec précaution. Il est possible que vous soyez obligé de tourner légèrement le mélangeur. Si vous constatez que le dispositif est bien en place, relâchez le levier et vérifiez le bon logement en tirant légèrement le dispositif en avant.
7. Glissez la rondelle en nylon, le côté large étant orienté vers la vis de pression, sur le bras en chrome de la vis de pression. Introduisez la vis de pression jusqu'en butée dans le laminoir. Pour garantir une bonne fixation dans le boîtier du moteur, vous devrez éventuellement tourner légèrement la vis. La tête de la vis doit être alignée au bord du laminoir.
8. Placez le moule de votre choix sur la face avant du laminoir ; alignez les 3 rainures de l'accessoire à celles du laminoir.

REMARQUE : Avant d'utiliser un moule, plongez-le dans de l'eau très chaude à l'huile d'olive.

9. Maintenez l'accessoire dans sa bonne position et, à la main, vissez le contre-écrou dans le sens horaire dans le filet du laminoir.

REMARQUE : Ne serrez pas trop fort et jamais avec une pince !!!

10. Mettez le couvercle sur la bassine.

NETTOYAGE ET DÉMONTAGE

- Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché au secteur ; le cas échéant, retirez la fiche secteur.
- Retirez le contre-écrou en le dévissant dans le sens horaire contraire ; utilisez éventuellement une clé pour retirer l'accessoire.
- Retirez tous les restes de pâte du laminoir. Dégagez avec précaution la vis de pression du laminoir.

REMARQUE : La rondelle en nylon reste dans le laminoir.

- Retirez les restes de pâte de l'accessoire à l'aide de l'outil de nettoyage fourni ou avec un cure-dent.

REMARQUE : Avant de les enlever, laissez sécher les restes de pâte ou, pour gagner du temps, faites-les congeler au congélateur.

- Abaissez le levier du couvercle et retirez celui-ci (laissez sécher le compartiment mélangeur pendant plusieurs heures, de préférence toute une nuit).
- Une fois entièrement secs, enlevez les restes de pâte avec une brosse.
- Abaissez le levier se trouvant sous la charnière du couvercle et retirez avec précaution le dispositif de la bassine en tirant dessus.
- Retirez du boîtier du moteur le bras en chrome rainuré du mélangeur.
- Soulevez avec précaution la partie arrière du mélangeur, puis retirez-le de la bassine.
- Réglez le bouton PÂTES/MÉLANGER sur PÂTES et retirez le dispositif de remplissage. Retirez la fixation à séparateurs coulissants.
- Nettoyez les pièces retirées dans un lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude saponifiée.

REMARQUE : Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau.

- Essuyez le boîtier du moteur avec un chiffon humide.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec la pâte soit dans le lave-vaisselle, soit à la main. Avant de réassembler les pièces, essuyez-les soigneusement. Procédez au montage d'après les instructions de la page 6.

POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES

Grâce aux recettes proposées dans ce cahier, vous pourrez immédiatement préparer vos propres pâtes avec la machine à pâtes entièrement automatique. Vous pouvez utiliser bien sûr des recettes originales, mais, pour la première fois, nous vous recommandons de suivre notre recette de base, afin de vous familiariser avec la consistance de la pâte.

Note : Vous ne pouvez pas « ruiner » la pâte - elle demandera seulement un peu plus (trop sèche) ou un peu moins (trop humide) de liquide.

1. IMPORTANT : Avant de commencer, assurez-vous que l'ouverture coulissante est complètement fermée (MÉLANGE).
2. Sélectionnez l'accessoire pour la pâte de votre choix.
3. Placez l'accessoire dans un petit plat rempli d'eau très chaude et versez quelques gouttes d'huile d'olive ou d'une autre huile végétale. Assurez-vous que l'eau recouvre complètement l'accessoire. Laissez-y l'accessoire pendant une à deux minutes.
4. Placez l'accessoire sur le laminoir (rainure dans rainure) et fixez-le à la main avec le contre-écrou.
5. Ajoutez la quantité de farine précisée dans la recette choisie. Dosez la farine avec précaution ; utilisez une cuillère pour la mettre dans un gobelet-mesure sec – sans la tasser.
6. Versez la farine dans la bassine. Refermez le couvercle de la bassine ; s'il est mis correctement, il s'encoche.
7. Allumez l'appareil et faites-le marcher pendant 30 secondes.
8. Remplissez de l'eau très chaude dans le gobelet de liquide de la machine à pâtes entièrement automatique jusqu'au repère correspondant et ajoutez une cuillère à soupe d'huile (huile d'olive ou autre huile végétale). Pour des recettes de pâtes aux œufs, battez deux œufs dans le gobelet de liquide de la machine à pâtes entièrement automatique et ajoutez une cuillère à soupe d'huile (huile d'olive ou autre huile végétale). Puis, remplissez de l'eau très chaude dans le gobelet jusqu'au repère indiqué.
9. Remplissez lentement le liquide, jusqu'à env. 10%, à travers les fentes du couvercle de la bassine. Ajoutez le reste ultérieurement, si la pâte devait être trop sèche.
10. Après avoir rempli le liquide, mélangez pendant environ 3 minutes.

POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES

11. Après 3 minutes, éteignez l'appareil, ouvrez le couvercle et observez la pâte. Lorsque sa consistance est correcte, la pâte est constituée de grumeaux de la taille de petits pois ; vous devez pouvoir former une petite bille entre deux doigts. Si la pâte est trop grumeleuse (sableuse), éteignez l'appareil et ajoutez environ la moitié du liquide restant.
12. Laissez l'appareil mélanger pendant environ une minute.
13. Eteignez l'appareil et vérifiez la pâte. Si elle colle lorsque vous la touchez, ajoutez 1 cuillère à soupe de farine, puis refermez le couvercle et laissez encore une fois l'appareil mélanger pendant une minute supplémentaire.
14. Si la pâte présente la bonne consistance, réglez le bouton à l'avant de l'appareil avec précaution sur PÂTES.
15. Après environ une minute, l'appareil doit se mettre à laminer les pâtes. Le bruit du moteur est alors différent.

REMARQUE : Si vous entendez des claquements bruyants ou constatez une forte surcharge, ARRÊTEZ IMMÉDIATEMENT l'appareil. Reportez-vous au chapitre Dépistage d'erreurs.

16. A l'aide du couteau fourni, coupez et jetez les deux premiers centimètres de pâtes qui sortent.
17. Poursuivez le laminage et, avec le couteau fourni, coupez les nouilles à la longueur souhaitée.
18. Après quelques minutes, il se peut que le laminage ralentisse. Dans ce cas, tournez plusieurs fois le bouton à l'avant de l'appareil dans un sens, puis dans l'autre et, avant de poursuivre le travail, ramenez-le en position PÂTES.
19. Le cas échéant, arrêtez régulièrement l'appareil après quelques minutes pour pouvoir retirer la pâte du mélangeur et des coins de la bassine. L'ouverture coulissante au fond de la bassine peut contenir des restes de pâte sur les bords.
20. Lorsque la bassine est vide, laissez encore tourner l'appareil pendant quelques minutes avant de l'éteindre.

RECETTES

Pour les recettes suivantes, il faut utiliser de l'huile. Pour obtenir un goût authentique, nous recommandons de l'huile d'olive, mais il est également possible d'utiliser toute autre huile végétale.

Recette de base pour des pâtes sans œufs

Quantité totale = 4 grandes portions ; diviser toutes les mesures par deux pour obtenir la moitié

- Assurez-vous que l'ouverture coulissante est complètement fermée (MÉLANGE).
- Sélectionnez l'accessoire pour la pâte.
- Placez l'accessoire dans un plat rempli d'eau chaude et ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive ; l'eau doit recouvrir l'accessoire.
- Laissez agir pendant une minute, puis placez l'accessoire sur la machine à pâtes entièrement automatique.
- Ajoutez 2 gobelets de farine dans la bassine et refermez le couvercle.
- Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou d'une autre huile végétale dans le gobelet de liquide et remplissez de l'eau très chaude jusqu'au repère.
- Allumez la machine à pâtes entièrement automatique et remplissez lentement le liquide, jusqu'à env. 10%, à travers les fentes du couvercle. Si la pâte est trop sèche, ajoutez le liquide restant.

Observez la consistance de la pâte. Notez les remarques du chapitre POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES (pages 10 et 11).

Recette de base pour des pâtes aux œufs

Quantité totale = 4 grandes portions ; diviser toutes les mesures par deux pour obtenir la moitié

- Assurez-vous que l'ouverture coulissante est complètement fermée (MÉLANGE).
- Sélectionnez l'accessoire pour la pâte.
- Placez l'accessoire dans un plat rempli d'eau chaude et ajoutez une cuillère à soupe d'huile d'olive ; l'eau doit recouvrir l'accessoire.
- Laissez agir pendant une minute, puis placez l'accessoire sur la machine à pâtes entièrement automatique.

RECETTES

- Ajoutez 2 gobelets de farine dans la bassine et refermez le couvercle.
- Mettez 2 grands œufs et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et d'une autre huile végétale dans le gobelet de liquide de la machine à pâtes entièrement automatique.
- Battez les œufs avec l'huile. Remplissez de l'eau très chaude dans le gobelet-mesure jusqu'au repère, puis mélangez légèrement.
- Allumez la machine à pâtes entièrement automatique et remplissez lentement le liquide, jusqu'à env. 10%, à travers les fentes du couvercle. Si la pâte est trop sèche, ajoutez le liquide restant.

Observez la consistance de la pâte. Notez les remarques du chapitre POUR FAIRE SOI-MÊME SES PÂTES (pages 10 et 11).

Variations de pâtes

Pour les pâtes, il existe autant de recettes que le permet votre imagination. Soyez créatif et inventez la recette qui vous convient. Voici quelques suggestions qui faciliteront votre recherche.

Pâtes Semolino (quantité totale)

Remplacez 1 gobelet-mesure de farine par 1 gobelet-mesure de farine de semoule.

Pâtes aux tomates (quantité totale)

Ajoutez au liquide de la recette de base 2 cuillerées de concentré de tomates.

Pâtes aux épinards (quantité totale)

Hachez un quart du gobelet d'épinards frais ou congelés (dégelés) avec un peu d'eau (par ex. à l'aide d'un mélangeur). Passez-le au crible et utilisez-le comme liquide avec la recette de base.

Pâtes à l'ail (quantité totale)

Ajoutez 2 gousses d'ail épluchées et réduites en purée au liquide de la recette de base.

CUISSON DES PÂTES

Lorsque vous faites cuire des pâtes, utilisez suffisamment d'eau (4 à 6 litres pour 500 à 750 grammes). Ajoutez environ 1 cuillère à soupe d'huile pour que les pâtes ne collent pas. Vous pouvez aussi ajouter 1 cuillère à soupe de sel, selon le goût.
Une poignée après l'autre, mettez les pâtes dans l'eau et mélangez pour qu'elles ne collent pas. Dès que l'eau se remet à bouillir, goûtez si les pâtes sont prêtes, c'est-à-dire al dente, à savoir tendres, mais pas trop. Si elles cuisent trop longtemps, les pâtes seront ramollies. Après la cuisson, les pâtes fraîches ne doivent pas être rincées – elles perdent sinon leur couche de fermeté que la sauce leur octroie. Si vous souhaitez quand même rincer les pâtes, faites-le à l'eau chaude, pour ne pas les refroidir.

Autre farine

Les recettes ci-dessus utilisent de la farine de froment normale. Mais d'autres sortes de farine peuvent également être utilisées dans les combinaisons suivantes. Utilisez à chaque fois le gobelet-mesure.

Farine de semoule	1 gobelet de farine de semoule et 1 gobelet de farine de froment
Farine de froment complète	1 gobelet de farine de froment complète et 1 gobelet de farine de froment
Farine de blé noir	1 gobelet de farine de blé noir et 1 gobelet de farine de froment

Quel que soit le mélange que vous choisissez, n'oubliez pas de vérifier la consistance de la pâte.

Autres liquides

Si vous avez envie d'essayer de nouvelles variations, les possibilités de créer d'autres sortes de pâtes sont pratiquement illimitées. En mélangeant différents jus à la place de l'eau, vous pouvez modifier le goût à loisir.
Les jus de carottes, de pommes, de betteraves et de sellerie représentent quelques-uns des plus appréciés.
Si vous n'avez pas de presse-agrumes, vous trouverez des jus dans le commerce.

DEPISTAGE D'ERREURS

- Si la sortie de pâtes est ralentie, enlevez la pâte qui s'est accumulée sur l'ouverture coulissante. Pour cela, tournez plusieurs fois le bouton PÂTE/MÉLANGE dans un sens, puis dans l'autre. Ensuite, réglez de nouveau le bouton sur PÂTES.
- Pendant le laminage des pâtes, il peut s'avérer nécessaire d'éteindre l'appareil et d'enlever la pâte accumulée dans le mélangeur et dans les coins de la bassine.
- Si l'appareil produit des claquements bruyants ou est surchargé, éteignez-le immédiatement et refermez l'ouverture coulissante. Retirez le contre-écrou et l'accessoire du laminoir, puis enlevez la pâte restante du laminoir. Allumez l'appareil pour enlever la pâte. Vérifiez la consistance de la pâte – elle est probablement trop sèche ; ajoutez de l'eau. Modifiez la pâte en conséquence et mélangez pendant une minute avant de poursuivre.
- Si la pâte est trop sèche, la pression dans le laminoir semble être trop élevée, ce qui risque d'endommager votre machine à pâtes entièrement automatique. L'appareil est équipé d'un coupleur interne qui réagit dès que la pression dans le laminoir est trop élevée. La machine alors un claquement très bruyant et le moteur ralentit sensiblement.

IMPORTANT : Si de la farine sèche devait pénétrer par inadvertance dans le laminoir, refermez immédiatement l'ouverture coulissante (MÉLANGE), desserrez le contre-écrou et retirez l'accessoire. Retirez la vis de pression du laminoir et enlevez toute la farine avant de réassembler et de remettre l'appareil en service.

ELIMINATION CONFORME

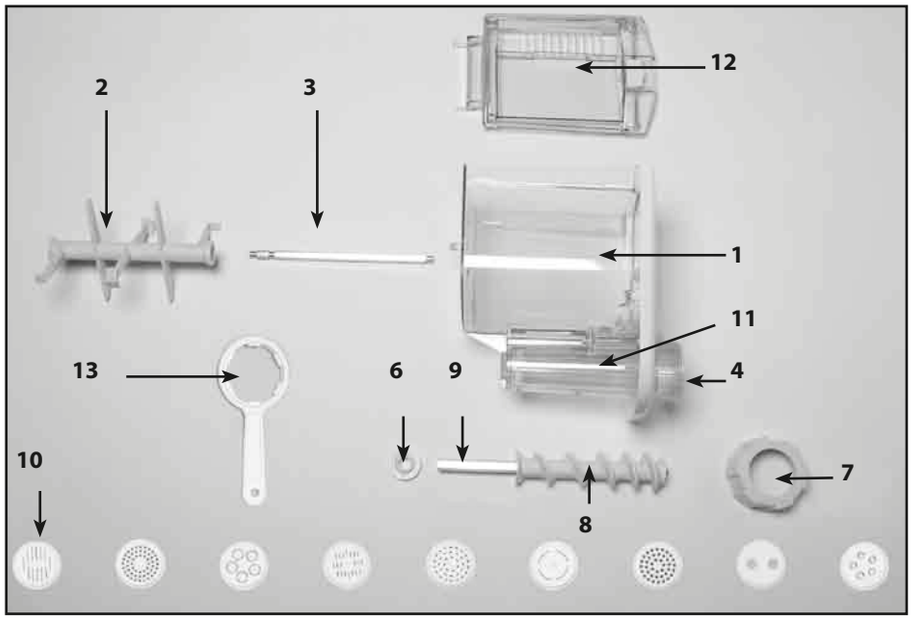
Eliminez l'appareil de manière conforme quand vous ne voulez plus vous en servir. Ne le jetez pas dans les ordures ménagères, mais déposez-le au point de ramassage pour déchets électriques. Les autorités locales pourront vous renseigner.

DECLARATION DE CONFORMITE

La conformité de ce produit avec les normes prévues par la loi est garantie. Vous trouverez la déclaration de conformité complète sur Internet sous **www.gt-support.de**.

DELEN VAN HET APPARAAT

1. **Bak**
2. **Menger**
3. **Chromen arm (van de menger)**
4. **Opening van de menger**
5. **Ontgrendelhendel van het deksel**
6. **Nylon ring**
7. **Borgmoer**
8. **Persschroef**
9. **Chromen arm van de persschroef**
10. **Vormen (9 stuks)**
11. **Rol**
12. **Deksel**
13. **Sleutel voor de borgmoer**
14. **Aan-/uitschakelaar**
15. **Knop PASTA'S/MENGEN**
16. **Ontgrendelhendel van de bak**



GELEVERDE ARTIKELEN / TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Bij het uitpakken van de pastamachine moet u de volgende **artikelen** aantreffen:

2 maatbekers

1 om droge massa's te meten

1 om vloeistoffen te meten

OPMERKING: Deze bekers zijn speciaal gefabriceerd voor de geheel automatische pastamachine en beantwoorden aan geen enkele norm.

U moet ook de volgende onderdelen aantreffen:

1 sleutel voor de borgmoer

1 mes / plastic schrapper

1 reinigingswerktuig

9 verschillende hulpstukken

(in het opbergvak aan de achterkant van de machine, zie de foto)

Model: GT-PM-01

230V - 240V ~ 50Hz

180 W

Maximale capaciteit:

2 bekers meel

Uw geheel automatische pastamachine wordt klaar voor gebruik geleverd. Om de juiste behandeling van het apparaat te garanderen, houdt u zich aan de instructies die in de volgende pagina's worden gegeven.

INLEIDING

Geniet pasta's zoals de Italianen - dankzij de pastamachine

Wie houdt er niet van de klassieke Italiaanse keuken? Als een genot voor verhemelte en ogen, brengt zij joie de vivre met zich mee. De Italiaanse keuken, dit is op de eerste plaats pasta's - noedels van verschillende vorm en kleur: lange, korte, al dan niet gevuld, groene, zwarte of rode. De ideale basis voor alle typen maaltijden en alle mogelijke gelegenheden:

Van de geraffineerde uitnodiging voor een eenvoudig middagmaal tot een huiselijk etentje.

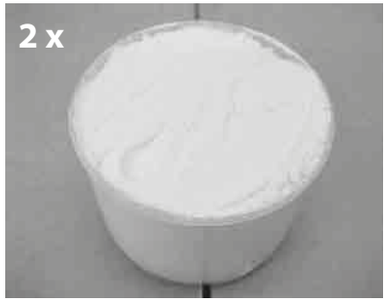
Om indruk te maken op de gasten, dient u pasta's van het huis op. Want vers bereid hebben de noedels een ongeëvenaarde smaak. Of het nu om zelfgemaakte ravioli of spaghetti gaat. Noedels maken - dit is een hele kunst. Het recept voor de pasta is eenvoudig - het uitrollen, daarentegen, is vaak veeleisend. Met een pastamachine wint u tijd en vermijdt u werk.
Als zeer verfijnde strengen glijden de noedels in één regelmatige beweging uit de machine. Vervolgens is het voldoende ze te draaien om er eenvoudige platte noedels van te maken of artistieke vlinders te creëren. De amateur die pasta's maakt, kent geen andere grenzen dan die van zijn of haar verbeelding.
Hierna vindt u instructies om « eierpasta's » te bereiden, als aanvulling op ons basisrecept. dat gegeven wordt op pagina 26-27 (« Uw eigen pasta's maken »).

Het apparaat is ontworpen voor het gebruik in het privéhuishouden en de daar gebruikelijke hoeveelheden. Voor bedrijfsmatige inzet in werkplaatsen etc. is het ongeschikt.

EIERPASTA'S

1.) Leg de vorm van uw keuze gedurende enkele uren in slaolie.

2.) Gebruikt eventueel de sleutel voor de borgmoer om deze goed vast te zetten.



3.) Giet 2 bekers meel (voor de droge massa) in de bak.
Zet het apparaat aan (knop 14).

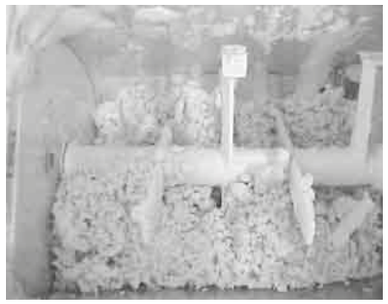
4.) Druk op de knop WACHTEN om het apparaat aan de gang te brengen. Druk nog eens op deze knop om het apparaat stil te zetten. Druk op de knop RESET om het apparaat opnieuw op gang te brengen als het automatisch was onderbroken (zoek eerst de oorzaak van de storing en verhelp deze).

5.) Zet het apparaat op MENGEN en laat het gedurende ca 30 seconden mengen.

6.) Giet een koffielepel slaolie in de vloeistofbeker en doe alles vervolgens in de bak.

EIERPASTA'S

7.) Voeg nu 1 ei en warm water (ca 40-50 °C) toe tot de bovenste markering van de vloeistofbeker.



8.) Meng de pasta gedurende ca. 4 min, tot deze licht en een beetje korrelig wordt.

9.) Start het procédé door het apparaat op PASTA'S te zetten.

10.) De pasta's zijn binnen ca. 10 minuten klaar.

Het apparaat is voorzien van een veiligheidsfunctie. Om de kans op letsel door bewegende delen uit te sluiten, kan de machine alleen worden ingeschakeld, als alle noodzakelijke delen correct zijn gemonteerd.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN!

- **Voorkom dat tijdens het gebruik uw haren, kleren, sierraden, of uw handen, etc., in de bak komen.**
- **Zet het apparaat uit voordat u de hulpstukken wisselt of bij de delen komt die tijdens het bedrijf bewegen.**
- **Vermijd tegen elke prijs de draaiende delen aan te raken terwijl het apparaat loopt.**
- **Open het deksel alleen als het apparaat helemaal stilstaat.**
- Het vastschroefbare hulpstuk en de rol moeten eenzelfde vlak vormen.
- Dompel het hoofdapparaat (behuizing van de motor) en het netsnoer niet in water. De kabel en/of het apparaat mogen niet in een vochtige omgeving worden gebruikt.
- In aanwezigheid van kinderen mogen het apparaat en de accessoires alleen onder toezicht van volwassenen worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht door personen te worden gebruikt, als hun fysieke, sensorische of mentale vermogens hun beletten het zonder risico te gebruiken.
- Voordat u het apparaat reinigt, uit elkaar neemt of de delen in elkaar zet, trekt u de netstekker uit het stopcontact. Doe hetzelfde als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als het netsnoer of de accessoires zijn beschadigd of als het apparaat andere gebreken vertoont.
- Als de voedingskabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de aftersalesservice van de fabrikant of een andere persoon met gelijksoortige kwalificaties, dit om risico's te vermijden.
- Voor het apparaat zijn de accessoires nodig die speciaal ontwikkeld zijn voor deze geheel automatische pastamachine. Gebruik van andere accessoires kan het apparaat beschadigen en de gebruiker in gevaar brengen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Het netsnoer mag niet over de rand van de tafel hangen of in contact komen met gloeiend hete voorwerpen.
- Gebruik de pastamachine alleen als het deksel erop is gelegd.
- Voordat u het deksel opent, zet u het apparaat uit en wacht u tot de menger stilstaat.
- Dit apparaat is ontwikkeld voor een wisselstroomvoeding van 230 V ~ 240 V.
- Het is niet toegestaan de veiligheidsschakelaar van het deksel te overbruggen.
- U vindt aanvullende details in het hoofdstuk Problemen opsporen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Welkom in de wereld van de pasta's. Trek er, voordat u uw eigen smakelijke pasta's bereidt, enkele minuten voor uit om deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen. Op deze wijze profiteert u van talrijke uren waarin uw geheel automatische pastamachine probleemloos werkt.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!
Wij feliciteren u met de aankoop van deze geheel automatische pastamachine en wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat!

HET APPARAAT INSTALLEREN

1. Controleer of het apparaat nog niet is aangesloten en of alle stukken schoon zijn.
2. Plaats de witte schuivende afstandshouders onder de bak en wel zodanig dat de tanden in het tandwiel grijpen. Draai de knop tot de aanslag in de richting van de wijzers van de klok. De pijl moet naar MENGEN wijzen.
3. Monteer de menger in de bak, het uiteinde met het grote gat moet naar voren gericht zijn.
4. Stel de menger af op het achterste gat en de nylon knop op de voorkant van de bak.
5. Zet de chromen arm van de menger er met de groef naar achteren gedraaid in, door het achterste gat van de bak en de opening van de menger. Druk deze helemaal in, tot deze correct in het voorste deel van de bak geplaatst is.
6. Druk de hendel van de bak (onder het scharnier van het deksel) in en houd hem ingedrukt, plaats vervolgens de bakhouder in de behuizing van de motor. Plaats de bakhouder terwijl u er voorzichtig tegen duwt. Het is mogelijk dat u de menger een beetje moet draaien. Als u merkt dat de houder goed op zijn plaats zit, laat u de hendel los en controleert u de juiste plaatsing door de inrichting licht naar voren te trekken.
7. Schuif de nylon ring met de grote kant in de richting van de persschroef op de chromen arm van de persschroef. Zet de persschroef tot de aanslag in de rol. Om een goede bevestiging in de behuizing van de motor te waarborgen, moet u de schroef eventueel iets draaien. De kop van de schroef moet in één lijn liggen met de rand van de rol.
8. Plaats de vorm van uw keuze op het voorvlak van de rol; lijn de 3 groeven van het hulpstuk uit met die van de rol.

OPMERKING: Voordat u een vorm gebruikt, dompelt u deze in zeer warm water met olijfolie.

9. Houd het hulpstuk in de juiste stand en schroef de borgmoer met de hand in de richting van de wijzers van de klok in de schroefdraad van de rol.

OPMERKING: Draai niet te vast aan en nooit met een tang!!!

10. Zet het deksel op de bak.

REINIGING EN DEMONTAGE

- Verzeker u ervan dat het apparaat niet is aangesloten op het net. Als dit het geval is, trekt u de netstekker uit.
- Maak de borgmoer los door deze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven; gebruik eventueel een sleutel om het hulpstuk te verwijderen.
- Verwijder alle resten van de pasta uit de rol. Maak de persschroef van de rol voorzichtig los.

OPMERKING: De nylon ring blijft in de rol.

- Verwijder de resten van de pasta uit het hulpstuk met behulp van het meegeleverde schoonmaakgereedschap of met een tandenstoker.

OPMERKING: Voordat u ze verwijdert, laat u de resten van de pasta drogen of laat u ze, om tijd te winnen, invriezen in de diepvriezer.

- Druk de hendel van het deksel omlaag en haal deze weg (laat het mengvak gedurende verscheidene uren, liefst een hele nacht drogen).
- Als ze eenmaal helemaal droog zijn, verwijdert u de resten van de pasta met een borstel.
- Druk de hendel die zich onder het scharnier van het deksel bevindt omlaag en verwijder voorzichtig de bakhouder door deze omhoog te trekken.
- Verwijder de gegroefde chromen arm van de menger uit de behuizing van de motor.
- Til voorzichtig het achterste gedeelte van de menger omhoog, trek deze vervolgens uit de bak.
- Zet de knop PASTA'S/MENGEN op PASTA'S en verwijder de vulinrichting. Verwijder de bevestiging van de schuivende afstandhouders.
- Reinig de verwijderde stukken in een vaatwasmachine of met warm zeepwater.

OPMERKING: Dompel de behuizing van de motor niet in water.

- Veeg de behuizing van de motor af met een vochtige doek.
- Reinig alle delen die in contact komen met de pasta zorgvuldig in de afwasmachine of met de hand. Droog de delen zorgvuldig af, voordat u ze weer in elkaar zet. Monteer ze volgens de instructies op pagina 22.

UW EIGEN PASTA'S MAKEN

Dankzij de in dit boekje aangeboden recepten kunt u met de geheel automatische pastamachine onmiddellijk uw eigen pasta's bereiden. Natuurlijk kunt u ook oorspronkelijke recepten gebruiken, maar wij raden u aan om voor de eerste keer ons basisrecept te volgen zodat u zich vertrouwd kunt maken met de consistentie van de pasta.

Opmerking: U kunt de pasta niet „ruïneren", hij verlangt alleen een beetje meer (te droog) of een beetje minder (te nat) vloeistof.

1. BELANGRIJK: Controleer voordat u begint, of de schuifopening helemaal gesloten is (MENGEN).
2. Selecteer het hulpstuk voor de pasta naar uw keuze.
3. Plaats het hulpstuk in een bordje gevuld met zeer warm water en giet er enkele druppels olijfolie of een andere plantaardige olie bij. Verzeker u ervan dat het water het hulpstuk volledig bedekt. Laat het hulpstuk er gedurende een tot twee minuten in liggen.
4. Zet het hulpstuk op de rol (groef in groef) en bevestig het met de hand met de borgmoer.
5. Voeg de in het gekozen recept aangegeven hoeveelheid meel toe. Doseer het meel nauwkeurig; gebruik een lepel om het in een droge maatbeker te scheppen – zonder het aan te drukken.
6. Doe het meel in de bak. Sluit het deksel van de bak weer; als dit correct is gebeurd, valt hij in de gleuf.
7. Zet het apparaat aan en laat het gedurende 30 seconden lopen.
8. Vul de vloeistofbeker van de geheel automatische pastamachine tot de overeenkomstige markering met zeer warm water en voeg een eetlepel olie toe (olijfolie of een andere plantaardige olie). Voor recepten van eierpasta's, klopt u twee eieren in de vloeistofbeker van de geheel automatische pastamachine en voegt u een eetlepel olie toe (olijfolie of een andere plantaardige olie). Vul de beker vervolgens tot de aangegeven markering met zeer warm water.
9. Schenk de vloeistof langzaam, op ca. 10% na, door de gleuven van het deksel van de bak. Voeg de rest later toe, als de pasta te droog zou zijn.
10. Nadat u de vloeistof hebt toegevoegd, mengt u ongeveer 3 minuten.

UW EIGEN PASTA'S MAKEN

11. Zet het apparaat na 3 minuten uit, open het deksel en onderzoek de pasta. Als de consistentie goed is, bestaat de pasta uit klonters ter grootte van een erwt. U moet tussen twee vingers een balletje kunnen vormen. Als de pasta te korrelig (zanderig) is, zet u het apparaat uit en voegt u ongeveer de helft van de resterende vloeistof toe.
12. Laat het apparaat ongeveer een minuut mengen.
13. Zet het apparaat uit en controleer de pasta. Als hij plakt wanneer u hem aanraakt, voegt u 1 eetlepel meel toe, sluit het deksel vervolgens weer en laat het apparaat nog eens gedurende een extra minuut mengen.
14. Als de pasta de goede consistentie vertoont, zet u de knop op de voorkant van het apparaat voorzichtig op PASTA'S.
15. Na ongeveer een minuut begint het apparaat de pasta's uit te walsen. Het motorgeluid wordt dan anders.

OPMERKING: Als u luidruchtige knallen hoort of een sterke overbelasting constateert: ZET het apparaat dan ONMIDDELLIJK UIT. Raadpleeg het hoofdstuk Problemen opsporen

16. Snijd de eerste twee centimeter van de pasta die uit de machine komt af met het meegeleverde mes en gooi ze weg.
17. Ga verder met uitwalsen en snijd de noedels met het meegeleverde mes in de gewenste vorm.
18. Na enkele minuten, kan het uitwalsen worden vertraagd. In dat geval draait u de knop aan de voorkant van het apparaat verscheidene keren in de ene richting, en vervolgens in de andere en dan, voordat u het werk voortzet, zet u hem terug in de positie PASTA'S.
19. Als het geval zich voordoet, zet u het apparaat regelmatig na enkele minuten stop om de pasta uit de menger en uit de hoeken van de bak te verwijderen. De schuifopening op de bodem van de bak kan op de randen resten pasta bevatten.
20. Terwijl de bak leeg is, laat u het apparaat nog enkele minuten lopen voordat u het uitzet.

RECEPTEN

Voor de volgende recepten, gebruikt u olie. Om een authentieke smaak te verkrijgen, adviseren wij olijfolie, maar het is eveneens mogelijk elke andere plantaardige olie te gebruiken.

Basisrecept voor pasta's zonder eieren

Totale hoeveelheid = 4 grote porties; deel alle hoeveelheden door twee om de helft te verkrijgen

- Verzeker u ervan dat de schuifopening helemaal gesloten is (MENGEN).
- Selecteer het hulpstuk voor de pasta.
- Plaats het hulpstuk in een bord gevuld met warm water en voeg een eetlepel olijfolie toe; het water moet het hulpstuk bedekken.
- Laat gedurende een minuut inwerken, zet het hulpstuk vervolgens op de geheel automatische pastamachine.
- Doe 2 bekers meel in de bak en sluit het deksel weer.
- Giet 1 eetlepel olijfolie of andere plantaardige olie in de vloeistofbeker en vul met zeer warm water tot aan de markering.
- Zet de geheel automatische pastamachine aan en schenk de vloeistof langzaam, tot ca. 10%, door de gleuven van het deksel. Als de pasta te droog is, voegt u de resterende vloeistof toe.

Onderzoek de consistentie van de pasta. Houd rekening met de opmerkingen in het hoofdstuk UW EIGEN PASTA'S MAKEN (pagina's 26 en 27).

Basisrecept.voor eierpasta's

Totale hoeveelheid = 4 grote porties; deel alle hoeveelheden door twee om de helft te verkrijgen

- Verzeker u ervan dat de schuifopening helemaal gesloten is (MENGEN).
- Selecteer het hulpstuk voor de pasta.
- Plaats het hulpstuk in een bord gevuld met warm water en voeg een eetlepel olijfolie toe; het water moet het hulpstuk bedekken.
- Laat gedurende een minuut inwerken, zet het hulpstuk vervolgens op de geheel automatische pastamachine.

- Doe 2 bekers meel in de bak en sluit het deksel weer.
- Doe 2 grote eieren en 1 eetlepel olijfolie en andere plantaardige olie in de vloeistofbeker van de geheel automatische pastamachine.
- Klop de eieren met de olie. Schenk zeer warm water in de maatbeker tot aan de markering, vervolgens lichtjes mengen.
- Zet de geheel automatische pastamachine aan en schenk de vloeistof langzaam, tot ca. 10%, door de gleuven van het deksel. Als de pasta te droog is, voegt u de resterende vloeistof toe.

Onderzoek de consistentie van de pasta. Houd rekening met de opmerkingen in het hoofdstuk UW EIGEN PASTA'S MAKEN (pagina's 26 en 27).

Pastavariaties

Voor pasta's bestaan er evenveel recepten als uw verbeelding u toestaat. Wees creatief en vind het recept uit dat u bevalt. Hier zijn enkele suggesties die uw naspeuringen vergemakkelijken.

Pasta Semolino (totale hoeveelheid)

Vervang 1 maatbeker meel door 1 maatbeker griesmeel.

Pasta met tomaat (totale hoeveelheid)

Voeg aan de vloeistof van het basisrecept 2 lepels tomatenconcentraat toe.

Pasta met spinazie (totale hoeveelheid)

Hak een kwart beker verse of diepvries- (ontdooide) spinazie met een beetje water (bijv. met behulp van een mengmachine). Zeef deze en gebruik ze als vloeistof met het basisrecept.

Pasta met knoflook (totale hoeveelheid)

Voeg 2 geschilde en gepureerde teentjes knoflook toe aan de vloeistof van het basisrecept.

Als u pasta kookt, moet u voldoende water gebruiken (4 tot 6 liter voor 500 à 750 gram). Voeg ongeveer 1 eetlepel olie toe zodat de pasta niet gaat plakken. U kunt naar smaak ook 1 eetlepel zout toevoegen.

Breng handvol na handvol pasta in het water en meng deze zodat hij niet gaat plakken. Zo gauw het water weer gaat koken, proeft u of de pasta klaar is, dat wil zeggen « al dente », dat is zacht, maar niet al te zacht. Als de pasta te lang kookt, wordt deze slap.

Na het koken mag de verse pasta niet worden afgespoeld – hij verliest anders de stevigheid die de saus hem geeft. Als u de pasta toch wilt afspoelen. doe het dan met water warm, om hem niet af te koelen.

Ander meel

Voor de recepten hierboven wordt normaal tarwemeel gebruikt. Maar ook andere soorten meel kunnen in de volgende combinaties worden gebruikt. Gebruik steeds de maatbeker.

Griesmeel	1 beker griesmeel en 1 beker tarwemeel
Volkoren tarwemeel	1 beker volkoren tarwemeel en 1 beker tarwemeel
Boekweitmeel	1 beker boekweitmeel en 1 beker tarwemeel

Welk mengsel u ook kiest, vergeet niet de consistentie van de pasta te controleren.

Andere vloeistoffen

Als u zin hebt nieuwe variaties te proberen, zijn de mogelijkheden om andere soorten pasta's te maken praktisch onbeperkt. Door verschillende sappen in de plaats van water te mengen, kunt u de smaak wijzigen zoveel u maar wilt.

Sap van wortelen, appelen, bieten en selderie behoren tot de meest gewaardeerde mogelijkheden.

Als u geen citruspers hebt, vindt u sappen in de handel.

PROBLEMEN OPSPOREN

- Als de pasta trager uit het apparaat komt, verwijdert u de pasta die zich op de schuifopening heeft opgehoopt. Draai hiervoor de knop PASTA/MENGEN verscheidene keren in de ene richting en vervolgens in de andere. Zet de knop vervolgens opnieuw op PASTA'S.
- Terwijl de pasta's worden uitgewalst, kan het noodzakelijk blijken te zijn het apparaat uit te zetten en de pasta die in de menger en in de hoeken van de bak is opgehoopt te verwijderen.
- Als het apparaat luidruchtige knallen produceert of overbelast is, zet u het onmiddellijk uit en sluit u de schuifopening weer. Maak de borgmoer en het hulpstuk van de rol los, verwijder vervolgens de resterende pasta van de rol. Zet het apparaat aan om de pasta te verwijderen. Controleer de consistentie van de pasta – hij is waarschijnlijk te droog; voeg water toe. Pas de pasta daarom aan en meng gedurende een minuut voordat u verder gaat.
- Als de pasta te droog is, lijkt de druk in de rol te hoog, waardoor uw geheel automatische pastamachine de kans loopt beschadigd te raken. Het apparaat is uitgerust met een interne koppeling die reageert zo gauw de druk in de rol te hoog is. De machine gaat dan zeer luidruchtig knallen en de motor zal aanzienlijk vertragen.

BELANGRIJK: Als er door onoplettendheid droog meel in de rol zou dringen, sluit u onmiddellijk de schuifopening (MENGEN) weer, maakt u de borgmoer weer los en verwijdert u het hulpstuk. Verwijder de persschroef van de rol en verwijder al het meel voordat u het apparaat weer in elkaar zet en weer in gebruik neemt.

AFVOEREN CONFORM DE REGELS

Gooi het apparaat volgens de regels weg als u er geen gebruik meer van wilt maken. Gooi het niet in het huishoudelijk afval, maar breng het naar een inzamelpunt voor elektrisch afval. De lokale overheid kan u nadere inlichtingen verstrekken.

CONFORMITEITSVERKLARING

De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven standaards wordt gegarandeerd.
De volledige Conformiteitsverklaring vindt u op het internet op **www.gt-support.de**.

CONDITIONS DE GARANTIE

Le produit que vous venez d'acheter a été fabriqué soigneusement et sous surveillance constante

La période de garantie a une durée de 3 ans à compter de la date d'achat.

1. Au cas où l'appareil devait présenter un dysfonctionnement malgré les processus de fabrication et de contrôle très élaborés, nous vous prions de vous adresser à notre hotline du service après-vente.

2. Pour toutes les questions et commandes de pièces de rechange, veuillez vous adresser par téléphone à notre centre de service après-vente.

3. Notre garantie correspond aux dispositions légales spécifiques des pay d'achat (selon justificatif / facture ou bon de livraison). Les endommagements dûs à l'usure habituelle, la surcharge ou l'utilisation non conforme sont exclus de la garantie.

Dans le cas d'une réclamation veuillez contacter notre hotline de service après-vente au préalable par téléphone. Là, on est bien disposé à vous renseigner sur la suite du procédé. S'il vous plaît, n'envoyez pas votre article sans appel!

Veuillez conserver le bon de caisse comme justificatif d'achat.

Cette garantie ne couvre pas les dommages dûs à un accident, une utilisation non conforme et à la force majeure.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour le cas de garantie, veuillez vous adresser à notre hotline de service après-vente:

Globaltronics Product Service
c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 Meer
België
Hotline: 03 707 14 49
Fax: 03 605 50 43
Email: gt-support@teknihall.be

La garantie devient nulle en cas d'interventions sur l'appareil effectuées des personnes non compétentes.

Si vous devez envoyer votre produit défectueux au service après-vente (veuillez contacter le hotline avant), veillez à emballer le produit correctement. Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages produit lors du transport.

GARANTIEVOORWAARDEN

Het door u gekochte product werd met de grootste zorg en onder voortdurende productiebewaking gefabriceerd.

De garantietermijn bedraagt 3 jaar en begint op de dag van aankoop.

1. Mocht het apparaat ondanks zorgvuldige vervaardigingen controleprocedures eens uitvallen, dan neemt u contact op met ons Service Center.

2. Richt u voor alle vragen om nadere inlichtingen en bestellingen van vervangen onderdelen telefonisch tot ons Service Center.

3. We bieden garantie overeenkomstig de wettelijke/landspecifieke bepalingen (bewijs door rekening). Schades, die op natuurlijke slijtage, overbelasting of onjuiste behandeling zijn terug te voeren, blijven van de garantie uitgesloten.

Neem in geval van reclamatie vooraf telefonisch contact op met de service-hotline. Daar zal men u graag omtrent de verdere procedure informeren. **Zend uw artikel NIET ongevraagd in!**

Bewaar de kassabon als bewijs voor de aankoop.
Deze garantie geldt niet in geval van schades, die door ongevallen, onjuist gebruik en/of overmacht zijn ontstaan.

GARANTIEVOORWAARDEN

In geval van garantie wendt u zich tot onze Service-Hotline:

Globaltronics Product Service
c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 Meer
België
Hotline: 03 707 14 49
Fax: 03 605 50 43
Email: gt-support@teknihall.be

De garantieclaim vervalt, als blijkt, dat onbevoegden op de een of andere wijze ingrepen aan dit apparaat hebben uitgevoerd.
Mocht het apparaat naar ons serviceadres worden gestuurd, dan moet u erop letten, dat dit gebeurt in een geschikte verpakking. Voor beschadigingen die door het transport zijn ontstaan, zijn wij niet aansprakelijk.

CARTE DE GARANTIE / GARANTIEBEWIJS

VEUILLEZ DECOUPER CETTE CARTE ET LA JOINDRE A L'APPAREIL
KNIP DEZE KAART UIT EN LEG HAAR BIJ HET APPARAAT

Article / Apparaat: Machine à pâtes entièrement automatique GT-PM-01
Geheel automatische pastamachine GT-PM-01

Indications de dommages / Omschrijving van de storing:_____

Acheté chez / Verkocht door ALDI-filiaal: _____

Acheteur / Koper

Nom / Naam:_____

Rue / Straat:_____

Code postal, lieu / Postcode/plaats: _____

Téléphone avec préfixe / Telefoon met kengetal: _____

Signature / Handtekening van de koper: _____

Service après-vente / Servicebedrijf:
Globaltronics Product Service, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, België
Hotline: 03 707 14 49
Fax: 03 605 50 43
Email: gt-support@teknihall.be

Garantie 3 ans à compter de la date d'achat.
En cas d'une demande de garantie, l'appareil défectueux doit être accompagné de la carte de garantie et du bon de caisse. Les cartes de garantie expédiées ultérieurement ne sont pas prises en compte.

3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum.
Wanneer gebruik gemaakt wordt van de garantievergoeding moeten in ieder geval het garantiebewijs en het aankoopbewijs bij het defecte apparaat worden gevoegd. Achteraf toegestuurde garantiebewijzen kunnen niet worden erkend.

E42423 15/10